

DERWENT-ACC-NO: 1971-42539S

DERWENT-WEEK: 197125

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Ring shaped cheese

PATENT-ASSIGNEE: FROMAGERIES GRANDMUROLS[FRO N]

PRIORITY-DATA: 1969FR-0025404 (July 24, 1969)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
FR 2050342 A		N/A	000	N/A

INT-CL (IPC): A01J025/00

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2050342A

BASIC-ABSTRACT:

Cheeses of all forms are matured by making a cut-out at the centre, reducing the mass and producing a crown shape from a round cheese. This increases the contact surface to ferment in the cellars or in special moulding to obtain the same result. Preferably, maturing time is reduced, and development of a sharp taste is arrested. The wt. loss is reduced. The process is applied to Grand Murols cheese.

DERWENT-CLASS: D13 P13

CPI-CODES: D03-B;

----- KWIC -----

# DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

1<sup>re</sup> PUBLICATION

(22) Date de dépôt..... 24 juillet 1969, à 10 h 15 mn.  
(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 13 du 2-4-1971.

(51) Classification internationale (Int. Cl.).... **A 01 j 25/00.**  
(71) Déposant : GRENIER Marie, veuve BERIOUX, FROMAGERIES GRAND  
MUROLS, 5, place Gaillard, 63-Clermont-Ferrand.

Mandataire :

(54) Pour modifier la forme habituellement cylindrique des fromages et lui donner  
après moulage suivant procédé courant la forme d'une couronne.

(72) Invention de : Jules Berieux, décédé.

(33) (32) (31) Priorité conventionnelle :

69 25404

2050342

**DESCRIPTION**

- Fromage en forme de couronne "Grand-Murols".
- Mon invention, porte sur l'affinage rapide des fromages, sans pratiquement de dessiccation et de mauvaise évolution du goût.
- Ceci est obtenu, par l'évidement au centre d'un fromage de format, habituellement cylindrique de dimensions courantes ; soit le rapport épaisseur diamètre variant de 3,8 à 5,2 sur un diamètre égal à l'épaisseur du fromage et sur toute celle-ci donnant au fromage la forme de couronne.
- Par l'évidement au centre d'un fromage de format cylindrique à pâte pressée de dimensions habituelles, soit le rapport épaisseur diamètre variant de 3,8 à 5,2 , sur un diamètre égal à l'épaisseur du fromage et sur toute celle-ci, on obtient la forme d'une couronne permettant ainsi par la diminution de la masse du fromage une fermentation homogène et régulière, et par l'augmentation de sa surface en contact avec les ferments naturels des caves, un affinage plus rapide sans pratiquement de dessiccation et de mauvaise évolution du goût.

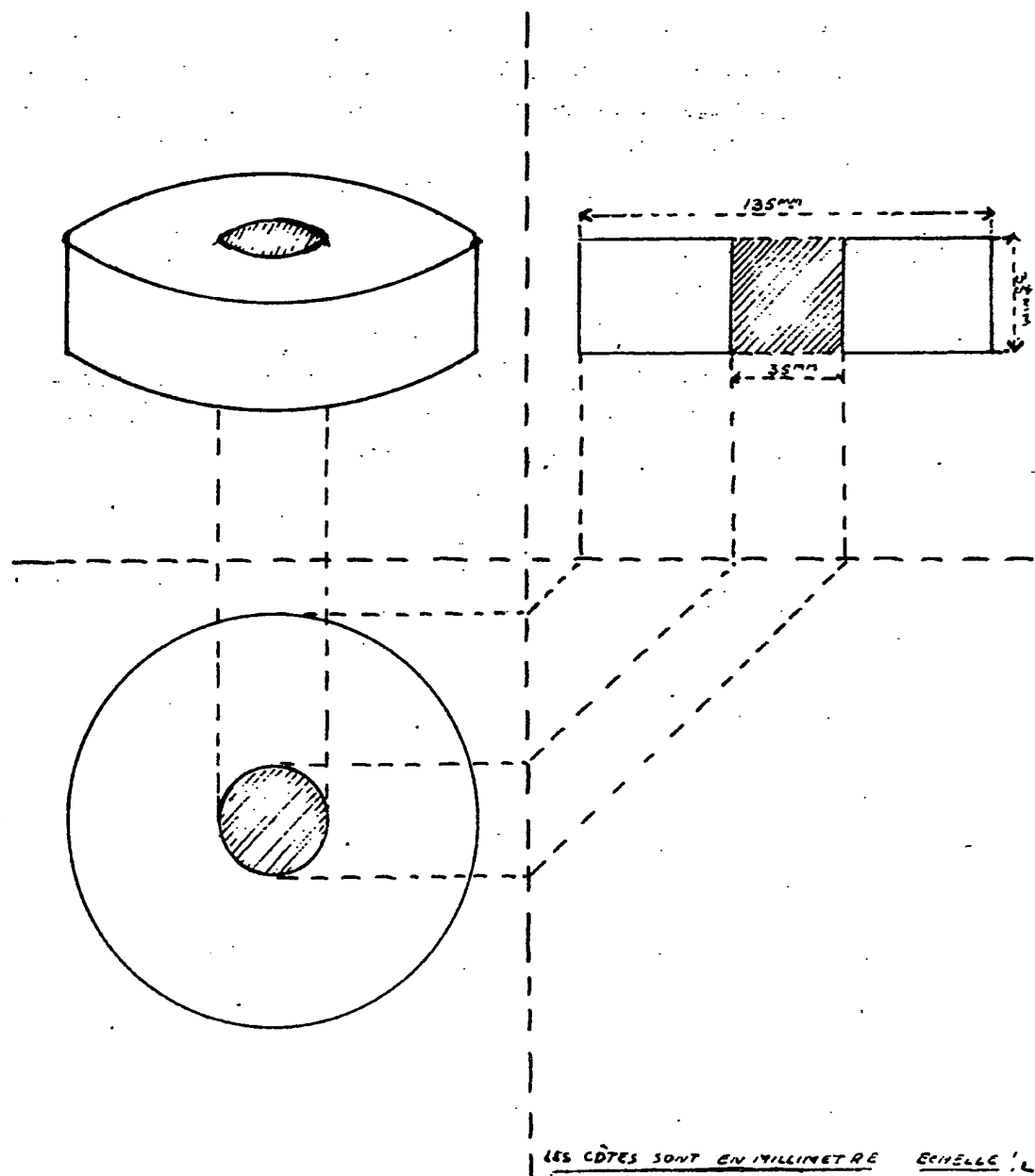
**BAD ORIGINAL**

REVENDICATIONS

- 1) Affinage spécial de fromages de toutes formes, caractérisé, par le fait de diminuer la masse du fromage, en pratiquant au centre un évidement, qui donnant la forme de couronne, dans le cas d'un fromage de forme ronde, augmente la surface en contact avec les ferments des caves, ou à la fabrication en moulant spécialement pour obtenir le même résultat.
- 2) Affinage selon la Revendication 1  
caractérisé par le fait que la durée d'affinage est réduite, donc l'évolution du goût au piquant arrêtée ;  
de ce fait également la perte de poids est réduite.
- 3) Affinage selon les Revendications 1 et 2  
caractérisé par le fait que cet affinage s'applique au fromage Grand Purois.

69 25404

2050342



LES COTES SONT EN MILLIMETRE ECHELLE 1/2

*Berix*